



Namandier

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

200 g de poudre d'amandes

220 g d'oeufs

80 g de beurre fondu

170 g de sucre

1 citron (zeste)

2 pincées de cannelle

Amandes effilées

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils gonflent, ils doivent doubler de volume pour cela, il faudra les fouetter 5 à 10 min.

Incorporez en deux fois la poudre d'amande, en soulevant délicatement la matière.

Ajoutez le zeste de citron, la cannelle, le beurre.

Versez la pâte dans un moule chemisé, parsemer les amandes effilées.

Enfournez pendant 35 à 40 min dans un four préchauffé à 180°C.

Attendre le complet refroidissement avant de le démouler.

Saupoudrez de sucre glace et servir.